

Tartina alle zucchine

- 1 zuccina
- formaggio cremoso
- sale

Affettiamo con il pelapatate una zuccina piccola ben lavata, ricavando fettine sottili e regolari nel senso della lunghezza. Scaldiamo una griglia e cuociamo le fettine di zuccina per pochi minuti per lato, aggiungendo solo un pizzico di sale. Le lasciamo poi intiepidire.

Spalmiamo su ciascuna fettina un po' di formaggio cremoso e le arrotoliamo delicatamente.

Fissiamo ogni rotolino con uno stuzzicadenti e disponiamo le nostre tartine su un piatto da portata.

Serviamo fresche come antipasto o aperitivo.

Qual'è l'origine degli stuzzichini?

L'usanza di servire tartine e stuzzichini prima del pranzo nasce nella Francia tra Seicento e Settecento, quando nelle corti aristocratiche si diffondono gli hors d'œuvre: piccoli bocconi serviti prima del pasto per stimolare l'appetito e favorire la conversazione. Le tartine, semplici



fette di pane guarnite con ingredienti sapidi, diventano un simbolo di stile e convivialità.

Nel Settecento l'abitudine si lega anche alla nascita dell'aperitivo, inizialmente concepito come bevanda "medicinale" per aprire lo stomaco. A Torino, nel 1786, Antonio Benedetto Carpano codifica il vermouth moderno, contribuendo a trasformare l'aperitivo in un vero rito sociale accompagnato da piccoli assaggi salati.

In Italia questa tradizione si integra con quella degli antipasti regionali e, nel Novecento, si consolida nella forma degli stuzzichini da bar: bocconi informali che segnano l'inizio conviviale del pranzo o della cena.

FACILEeBUONO.com